

1. OILS VOLATILE

2. CHROMATOGRAPHY

ADIN PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

KIK

FF 137/01

J. d

i

SKRIPSI

HARDI INDRIYANTO

**ISOLASI KOMPONEN TURMERON - TURMEROL
DARI MINYAK ATSIRI RIMPANG
CURCUMA DOMESTICA VAL. SECARA
KROMATOGRAFI KOLOM ELUASI GRADIEN**



**FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2001**

**ISOLASI KOMPONEN TURMERON-TURMEROL
DARI MINYAK ATSIRI RIMPANG
CURCUMA DOMESTICA VAL. SECARA
KROMATOGRAFI KOLOM ELUASI GRADIEN**


SKRIPSI

**Untuk Memenuhi Syarat Mencapai
Gelar Sarjana Farmasi pada Fakultas Farmasi
Universitas Airlangga
Surabaya**

Oleh :

HARDI INDRIYANTO
059511664

Telah disetujui oleh :



DR. Wahjo Dyatmiko
Pembimbing Utama



Drs. Herra Studiawan, MS.
Pembimbing Serta

RINGKASAN

Telah dilakukan isolasi dan pemurnian komponen Turmeron-Turmerol dari minyak atsiri rimpang *Curcuma domestica* Val. dengan metode Kromatografi Cair Vakum.

Pemilihan metode isolasi Kromatografi Cair Vakum didasarkan pada kenyataan bahwa metode ini memberikan resolusi yang sebanding dengan Kromatografi Kolom, akan tetapi proses pengerjaannya dapat lebih singkat.

Bahan penelitian adalah rimpang segar yang diperoleh dari tanaman yang baru dipanen. Minyak atsiri diperoleh dengan cara melakukan destilasi uap air dari irisan rimpang segar *Curcuma domestica* Val. Destilasi dilakukan dengan menggunakan dandang destilasi sederhana yang terbuat dari stainless steel, untuk menghindari adanya logam-logam yang terikut dalam destilat.

Tujuan dari penelitian ini adalah pemurnian komponen Turmeron-Turmerol hasil isolasi dari minyak atsiri rimpang *Curcuma domestica* Val. dengan metode Kromatografi Cair Vakum dengan menggunakan sistem eluasi gradien. Isolat hasil pemurnian dianalisis jumlah dan kadar komponen minyak atsirinya secara kuantitatif dengan Kromatografi Gas.

Sedangkan struktur senyawa kimia komponen Turmeron-Turmerol dari minyak atsiri rimpang *Curcuma domestica* Val. diidentifikasi berdasarkan konfirmasi hasil analisis instrumen spektrometri.